

# Barolo

DOCG

## La Villa

Seghesio

*Prende il nome da una zona del cru di Castelletto. Le uve sono selezionate tra le viti più vecchie del vigneto e danno vita a un vino dalla forte struttura, dal colore rosso granato con note di aranciato e dal profumo complesso che spazia dalla liquirizia alla confettura. Vino elegante che viene affinato in barriques francesi e in botti di legno di rovere di Slavonia.*

**uva:** Nebbiolo

**zona di produzione:** Monforte d'Alba, Fraz. Castelletto

**terreno:** medio impasto con prevalenza di calcare

**esposizione e altitudine:** Sud-Est, 350 mslm

**superficie:** 2 ettari

**età del vigneto:** 40-60 anni

**vendemmia:** raccolta a mano nel mese di ottobre

**vinificazione:** macerazione sulle bucce in rotofermentatori orizzontali a temperature controllata tra i 25-30°C per 10-15 giorni. Dopo la fermentazione malolattica affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese e per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 Hl.

**colore:** rosso granato con note di aranciato.

**profumo:** balsamico con note di liquirizia e menta.

**sapore:** tannino importante, molto elegante con una lunga persistenza.

**abbinamenti:** secondi di carne, selvaggina, formaggi stagionati.



Azienda Agricola Fratelli Seghesio

Frazione Castelletto, 19  
12065 | Monforte d'Alba (CN)

t. +39 0173 78 108

info@fratelliseghesio.com

fratelliseghesio.com

